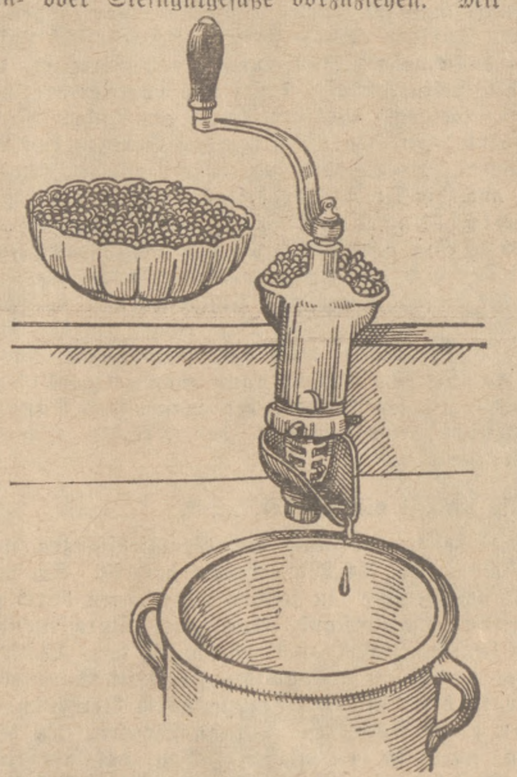

Die Scholle
früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Nr. 25 — Bromberg, den 20. Juni — 1937.

Die Fruchtsaftbereitung im Haushalt.

Um klare, gutgefärbte Fruchtsäfte zu erzielen, die sich auch halten und das feine Aroma, sowie den charakteristischen Geschmack der Frucht besitzen, müssen die Früchte vollsaftig, reif und tadellos sein. Angefaulte, in Gärung übergegangene, schimmelig gewordene Beeren geben einen gelierenden Saft, der nicht dünnflüssig wird. Bei den aus überreifen Beeren gewonnenen Säften ist die Klärung schwer zu ereichen. Die Beeren müssen, wenn sie staubig oder beschmutzt sind, durch Abschwemmen in reinem Wasser gesäubert und nach dem Abtropfen in einer Presse ausgepreßt werden. Zum Auffangen des Saftes sind Glas-, Porzellan- oder Steingutgefäße vorzuziehen. Mit Eisen,



Zink, überhaupt mit Metall, soll der Saft nicht in Berührung kommen, weil die Fruchtsäfte Metall angreifen und lösen, was zur Mißfärbung oder aber auch zur Vergiftung des Saftes führt. Eine gut verzinnte Fruchtsaftpresse ist verwendbar, doch muß sie nach Gebrauch sofort sauber abgespült und gereinigt werden.

Für kleine Mengen von Früchten ist das Entsaften durch Dampf entschieden vorzuziehen, weil es ein sauberes, schnelles Arbeiten bei höchster Saftausbeute ermöglicht. Zum Dampfentsaften gehört ein großer Topf mit etwa 33 Zentimeter Durchmesser, wie er zum Kochen kleiner Wäsche oder zum Einkochen der Einmachgläser verwendet wird. Dieser ist wohl in jedem Haushalt vorhanden. Ferner wird ein Dampfentsafter benötigt. Dieser besteht aus einem Bodeneinsatz, einer Saftschüssel, dem Fruchtsaftbehälter (alles gut verzinnt oder aus Aluminium oder Steingut bestehend) und einem Filtertuch. Solche Entsafter sind im Handel in verschiedener Ausführung erhältlich.

Wer sich einfach und billig behelfen will, nimmt den Einsatzboden, der zu dem Einmachekochtopf gehört, stellt darauf eine Porzellan- oder Steingutschüssel und fertigt aus sauberem Barchent bezw. Leinen oder Seihtuch einen Fruchtsaftbeutel, der in den Topf hineingehängt wird. Zur Befestigung werden einige Schlaufen am oberen Rande angenäht. Um den oberen Topfrand legt man einen starken Reifen aus Draht und steckt diesen vorher in die Schlaufen, so daß der Beutel frei im Topfe schwebt. Zur Verstärkung von Boden und Rand wird ein Reifen aus



Aluminium eingenäht. Auch der Boden kann durch ein Kreuz verstärkt werden, damit er nicht durchsackt. Mit diesem Fruchtsaftbeutel, den sich jede Hausfrau selbst herstellen kann, habe ich viele Jahre hindurch mit bestem Erfolg gearbeitet.

Die zu entsaftenden Früchte werden einige Stunden vorher mit Zucker versetzt und in einer Schüssel kühl gestellt. Auf 1 Kilogramm sind bei süßen Früchten 100 Gramm gemahlener Zucker, bei sauren Früchten, z. B. Jo-

hannisbeeren, Stachelbeeren 200 Gramm erforderlich. Die Früchte werden beim Zuckern nicht zerkleinert. Es kann auch mit größeren Mengen geschehen, ebenso kann der Zucker ganz wegbleiben, wenn der Fruchtsaft für Zuckerkranke oder Magenleidende bestimmt ist.

Alle in Gebrauch zu nehmenden Gegenstände müssen kurz vorher in heißes Wasser gelegt werden, auch der Fruchtsaftbeutel, um Gärungskeime und Schimmelpilze zu vernichten. Den Kochtopf füllt man auf 4—5 Zentimeter Höhe mit heißem Wasser, legt den Zwischenboden ein, stellt die Saftschüssel darauf und hängt dann den Fruchtsaftbeutel ein.

Die Früchte sind mit einem Schöpflöffel einzufüllen. Es gehen 4 Kilogramm hinein, doch ist es besser, wenn man nur 3 Kilogramm einfüllt, damit das Entsaften schneller geht. Der Deckel wird auf den Topf gesetzt und mit einem Tuch am Rande abgedichtet. Nun stellt man ihn aufs Feuer oder die Gasflamme und bringt das Wasser zum Kochen. Dadurch entwickelt sich Wasserdampf und damit beginnt die Zeitdauer des Entsaftens. Für weiche Früchte genügen dreiviertel Stunden; für harte wird eine Stunde voll. Sollen die entsafteten Rückstände noch zu Mus oder Marmelade verwendet werden, dann entsaftet man nur eine halbe Stunde. Der Wasserdampf erweicht die Früchte, der Zucker sättigt sich mit Saft und tropft in die untergestellte Schüssel. Während des Kochens legt man die schon vorher gereinigten Flaschen in handwarmes Wasser, einen gerillten Trichter und einen Schöpflöffel in heißes Wasser, ebenso die gebrühten Korken, falls solche verwendet werden. Ich nehme Flaschen mit Porzellanstöpsel und Gummiring, wodurch das Verschließen wesentlich vereinfacht wird. Nach beendeter Entsaftung wird der Fruchtbehälter oder Saftbeutel aus dem Topf genommen, ebenso die Schüssel mit dem Saft. Es ist ratsam, den heißen Saft sofort in die Flaschen zu füllen und diese zu verschließen, denn solange der Saft heiß ist, bleibt er auch keimfrei. Läßt man ihn erst erkalten, dann siedeln sich beim Einfüllen Gärungskeime aus der Luft an und der Saft muß noch einmal in der Flasche eine halbe Stunde lang auf 70 Grad Celsius erhitzt werden. Zu allen Vorrichtungen sind größte Sauberkeit und ununterbrochenes Arbeiten nötig, da Früchte sehr schnell in Gärung übergehen und dann für die Saftbereitung ungeeignet sind.

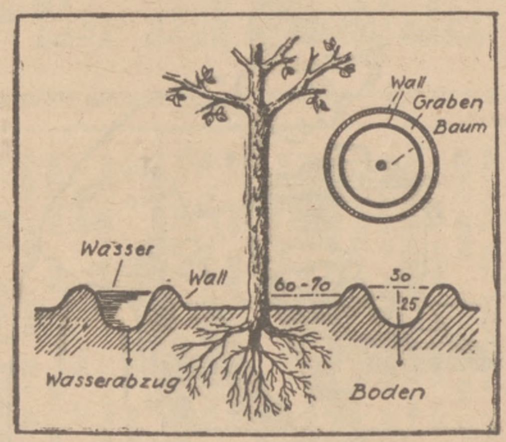
Der Dampfentsafter bedingt die wenigste Arbeit.

Wer den Saft durch Abpressen gewinnt, füllt ihn gezuckert in Flaschen und entkeimt ihn durch Kochen der offenen Flaschen eine halbe Stunde lang. Das kann je nach der Menge im Kochtopf oder im Waschkessel geschehen. Die Flaschen werden dann beim Herausnehmen noch heiß geschlossen und zum Abkühlen mit einem Tuch überdeckt. Verkorkte Flaschen sind möglichst liegend und kühl aufzubewahren und halten sich dann unbegrenzt. J. Schn.

Obst- und Gartenbau.

Zweckmäßiges Gießen.

Mit dem Gießen der Gartengewächse muß gleichzeitig eine richtige Bodenbearbeitung Hand in Hand gehen. In vielen Fällen ist diese den Pflanzen sogar wertvoller. Durch gewöhnliches Gießen bildet sich eine harte Bodenkruste, und wird wieder gegossen, dann gelangt das Wasser gar nicht mehr zu den Wurzeln hin. Eine verkrustete Bodenoberfläche verhindert gleichzeitig das Eindringen der Luft, wodurch dann die für das Wachstum der Pflanzen so notwendigen Bodenbakterien schlecht gedeihen und die Nährstoffe des Bodens nicht genügend aufschließen können, da ihnen der Sauerstoff der Luft abgeschnitten ist. Die nachteilige Auswirkung der Bodenverkrustung macht sich namentlich auf schwerem Boden bemerkbar. Der Boden muß bearbeitet werden. Zufolge einer Auflockerung enthält er fast immer die gleiche Feuchtigkeit, die er bei gewöhnlichem Gießen empfängt, das im Grunde genommen doch nur ein leichtes Überbrausen



der Pflanzen ist. Die Tiefe der Bodenbearbeitung richtet sich nach seiner Beschaffenheit. Behackt man ihn zu flach, dann vermag die obere Krümelstruktur die Wasserverdunstung nicht aufzuhalten. Die richtige Tiefenbearbeitung ist ungefähr 4 bis 5 Zentimeter. Leichten Sandboden bearbeitet man im Gegensatz zu schwerem flacher. Dieser kann ohne Bedenken tiefer bearbeitet werden, namentlich in feuchten Jahren. Soll flacher Boden tief bearbeitet werden, dann muß dies in der Zeit von Ende April bis Ende Juni geschehen, damit sich dieser Boden bis zur heißen Jahreszeit wieder gesetzt hat. Zweckmäßig wende man das Gießen nur zum guten Anwachsen junger Pflanzen an. Sonst aber wähle man an Stelle des Gießens das Wässern. Diese Maßnahme ist viel besser als tagelanges Gießen, und einmaliges Wässern versorgt die Pflanzen fast eine ganze Woche mit der notwendigen Feuchtigkeit. Ausgeführt wird das Wässern so, daß man zunächst zwischen den Pflanzenreihen Furchen zieht. Diese gießt man dann bis oben voll Wasser, und wenn dies in den Boden eingezogen ist, häufelt man die gezogenen Rillen wieder zu. Dadurch kann dann der Boden nicht verkrusten, und die Wasserverdunstung wird vermieden. Das Wasser dringt in die tieferen Bodenschichten ein und gelangt zu den Wurzeln. Nach deren Tiefe richtet sich übrigens die Furchentiefe.

Führt man im Garten während einer langen Trockenheit das Spritzen aus — Ersatz für natürliche Luftfeuchtigkeit — dann nehme man einen feinen Verteiler, damit sich das kalte Leitungswasser besser und schneller der Luftwärme anpaßt. Gespritzt wird am besten am frühen Morgen und am Abend. In Obstgärten hat das Spritzen den Wert, daß sich dadurch die Laubbildung besser gestaltet, wodurch sich dann auch die Früchte besser ausbilden. Zur Zeit der Fruchtbildung ist das Wässern der Obstbäume sehr am Platz, da der Baum zwei Funktionen zu erfüllen hat, und zwar die Ausbildung der Früchte und dann die Ansammlung und Aufspeicherung der Stoffe für die nächste Blütenperiode. Der rings um den Baum gezogene Wassergraben wird nach Wasserabzug wieder eingeebnet. Mit dem Wässern kann man gelegentlich auch eine Jauchedüngung verbinden, der man etwas Superphosphat beisetzt, um den Geschmack der Früchte nicht zu beeinträchtigen. —n.

Gemüse braucht viel Wasser.

Die Wasserversorgung der Gemüsepflanzen spielt eine große Rolle, da ihr Wasserbedarf hoch ist. Am besten entwickelt sich Gemüse in solchen Lagen, wo durch genügend hohen Grundwasserstand eine gute Durchfeuchtung von unten her stattfindet und wo, durch hohe Luftfeuchtigkeit bedingt, nachts starke Taubildung eintritt. In allen übrigen Fällen ist der Wasserversorgung durch Beregnen oder Bespritzen große Aufmerksamkeit zu schenken. In den Kleingärten wird in den meisten Fällen das Wasserbedürfnis durch Begießen oder Bespritzen befriedigt. Dabei ist zu beachten, daß das Spritzen mit dem Schlauch bei empfindlichen Kulturen, z. B. Gurken und Bohnen, durch die plötzliche Abkühlung mit frischem Leitungswasser eine Wachstumsstockung hervorrufen kann. Auch können die Pflanzen durch starken Wasserdruck und Verschlämmung des Bodens leicht Schaden nehmen. Dieser Nachteil kann durch Aufstellen eines Bottichs gemildert werden, in dem das Leitungswasser tagsüber vorgewärmt wird. Das Gießen soll in der

Regel in den Abendstunden erfolgen. Steht abgestandenes Wasser aus Bächen oder Teichen zur Verfügung, so ist es dem Leitungswasser vorzuziehen. Gartenbauinspektor K.

Blumen- und Rasenpflege.

Zunächst sind fortlaufende Bodenlockerung mit bewährten Gartengeräten, Beseitigung allen Unkrautes und je nach Witterung ausgiebige Bewässerung notwendig. Abgeblühte Blumen entferne man rechtzeitig. Das ist für die Entwicklung neuer Knospen wichtig. Ein öfteres Überbrausen der Pflanzen trägt wesentlich zum guten Gedeihen bei. Zugleich wird damit dem Auftreten der lästigen Blattläuse mit ziemlicher Sicherheit vorgebeugt. — Kommen die Rosen mit schlechtem, schwachem Durchtrieb, so ist dieser sogleich zu entspitzen. Aber auch sonst kann bei den Beetrosen jeder dritte Trieb eingekürzt werden, so daß er von neuem einen oder mehrere Austriebe macht. Bei den Kletterrosen sind alle erscheinenden Jungschossen sorgsam anzuheften, soweit dafür Raum vorhanden ist; sonst werden sie entspitzt.

Schneekissen (Iberis) und Alpenkresse (Arabis) sind nach dem Abblühen stark zurückzuschneiden. — Ohrwürmer (bei Dahlien!) werden in mit Moos gefüllten und verkehrt auf Stäbe gesteckten Töpfen gefangen und diese jeden Morgen entleert. Von Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Tausendschön und Silene werden jetzt Aussaaten gemacht. — Mit dem Veredeln von Rosen kann begonnen werden.

*

Bei der Pflege des Zierrasens muß zwischen alten und neuen Rasenflächen unterschieden werden. Junge Rasenflächen sind immer noch recht feucht zu halten. Der erste Schnitt erfolgt mit einer scharfen Sense. Erst späterhin kann mit der Maschine geschnitten werden. Soll der Rasen eine wirkliche Zierde sein, dann ist er wöchentlich zu schneiden und von Zeit zu Zeit durchdringend zu wässern. Damit erreicht man viel mehr als mit dem täglichen leichten Sprengen. Sieht der Rasen „hungrig" aus, so muß bei Regenwetter mit flüssigem Dünger nachgeholfen werden. Kaven.

Viehzucht.

Eine Wohltat für das Borstenvieh.

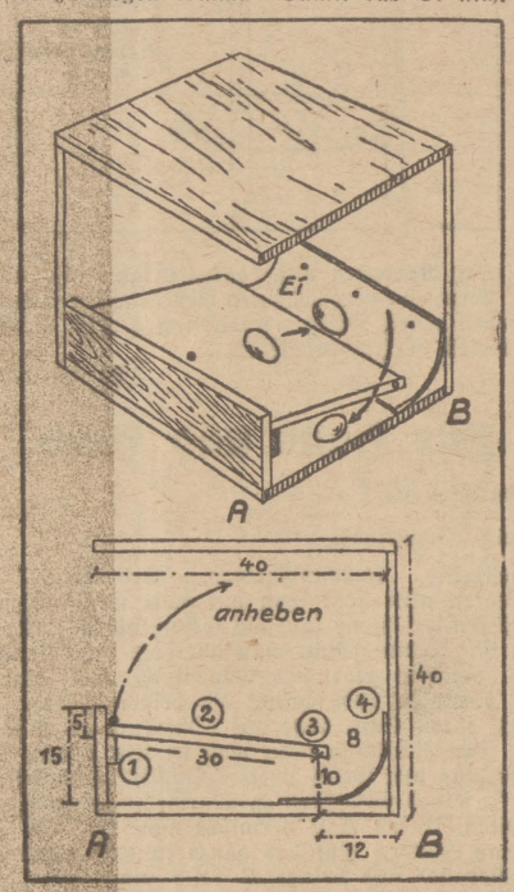
Daß unsere Haustiere nicht weit mehr an inneren Krankheiten (gleich dem Menschen) leiden — es sei nur an allerlei Herz-, Nieren- und Lungenleiden erinnert —, ist lediglich eine Folge ihres Jugendalters. Besonders Schweine erleben selten vorgerückte Altersstufen. Häufiger treten schon die „Berufs"-Krankheiten auf. Sie haben zwei Ursachen: entweder falsche Fütterung, oder falsche Aufzucht und Behandlung. Man kann unmöglich bei jedem Schnupfen, der die Tiere befällt, gleich den Tierarzt bestellen; ebensowenig gestatten Magenverstimmungen diese kostspielige Hilfe, wie sie dem verzärtelten Schoßhündchen mancher „Damen" zuteil wird. Schlimmer sind aber die „Berufs"-Krankheiten der Haustiere. Sie schädigen nicht nur die Entwicklung oder Leistung, sondern auch die Widerstandsfähigkeit gegen die zahlreichen Seuchenkeime. Soweit man den Tieren eine abhärtende, naturgemäße Lebensweise zukommen lassen kann, soll man also alle dafür durchführbaren Maßnahmen treffen. Man denke nur an das von Haus aus keineswegs träge oder gar schmutzliebende Schwein. Es ist meist dazu verdammt, sein Leben in engen, im Sommer unappetitlich duftenden und fliegenstarrenden, im Winter feuchtkalten Ställen zuzubringen. Schon die Langeweile muß seine Anlagen verkümmern und nicht selten fällt eine dadurch entartete Zuchtsau über ihre eigenen Ferkel her. Schon ein kärglicher Auslauf vom Stall aus wird von den Tieren leidenschaftlich gern benutzt. Finden sie gar noch Gelegenheit zum Wühlen, so merkt man ihnen förmlich das Behagen an. Eine geradezu ideale Nachahmung der natürlichen Lebensbedingungen bildet aber die Anlage einer künstlichen „Suhle" inmitten des Auslaufes. Besonders in der wärmeren Jahreszeit werden Läufer und ältere Tiere eine solche Erfrischungsgelegenheit sehr gern annehmen. Dr. E. Feige.

Geflügelzucht.

Legenester für Eierfresser.

Hat sich eine Henne die Unart des Eierfressens angewöhnt, dann ist sie sofort von der übrigen Legeherde abzusondern. Dies ist nötig; denn haben Hühner zugesehen, wie eine Artgenossin Eier frißt, dann hängen sie bald diesem Übel auch nach. Der Missetäterin stellt man ein Legenest zur Verfügung, das so hergestellt ist, daß das Ei sofort nach dem Legen in einen Raum unter dem Nest abrollt, so daß es der Henne dadurch benommen ist, das Ei anzupicken und zu fressen.

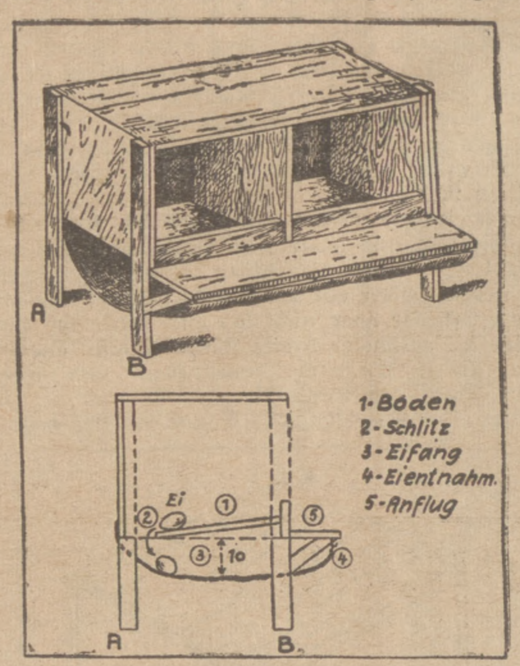
Durch einfache Mittel kann man sich ein solches Legenest anfertigen, und zwar nach Maßgabe beistehender Abbildung 1. In einem Legekasten wird 15 Zentimeter über dem unteren Boden ein Doppelboden schräg nach hinten eingefügt, der aber nicht bis zur Rückwand läuft, sondern dort eine 8 Zentimeter breite Lücke freiläßt, durch die das abgelegte Ei in den vom Doppelboden und eigentlichen Nestkastenboden gebildeten Raum rollt und dort auf ein Heupolster zu liegen kommt. Damit das Ei nicht an der



Rückwand zerschellt, ist dort in ungefährer Höhe der Lücke ein Stück Filz oder alter Teppich bogenförmig nach unten verlaufend angenagelt. Der Schrägboden kann vorn zur Wegnahme des Eies aufgeklappt werden. Er muß sich leicht aufheben lassen und wird deshalb mit je einer Schraube in den Seitenwänden beweglich festgehalten. Das Loch durch die Wand muß etwas größeren Durchmesser haben als die Schraube. Damit der Schrägboden nicht nach unten versackt, liegt er vorn auf einer Leiste. Zum Anheben bringt man eine Ringschraube an. Der Schrägboden wird oben mit Stoff verkleidet, schließlich kann gleiches Material Verwendung finden wie zur Gleitwand. Dieses Legenest ist sehr praktisch und arbeitet geräuschlos.

Hat man mehrere Eierfresserinnen abzusondern, dann sind auch mehrere Nester, die ihnen die Unart vereiteln, notwendig. Hierzu teilt man eine geeignete Kiste in zwei bis drei Gefächer und entfernt den eigentlichen Boden. In jedes Gefach wird nun ein nach hinten abgeschrägter Boden eingenagelt, der wiederum an der Rückwand eine oben erwähnte Lücke freiläßt. An den beiden Stirnseiten dieses Nestkastens setzt man nun jeweils zwei Latten auf, die 40 Zentimeter hohe Füße bilden. An der offenen Vorderfront bringt man vor den Nesteingängen ein Anflugbrett an. Unter den Nestboden hängt man ein Tuch

(Sackleinen!) als Eifang. Dieses wird an der Rückwand angenagelt und ist vorn unter dem Anflugbrett mit Haken in Ringschrauben gehängt. Hat die Henne gelegt, dann rollt das Ei in das Fangtuch und kann durch dessen Aushängen entnommen werden. Das Fangtuch hängt 10 Zen-



timeter vom Nestboden weg; das Ei kann also nicht zerschellen. Wie beim vorerwähnten Nest erhalten auch hier die Schrägböden einen Belag. Abbildung 2 zeigt die Beschaffenheit dieses praktischen Nestes.

W. Fleckenstein.

Für Haus und Herd.

Wir machen ein!

Gelee und Marmelade.

Abgestreifte Johannisbeeren, Erdbeeren, unreife Stachelbeeren usw. stellt man mit ganz wenig Wasser auf schwaches Feur, läßt sie langsam kochen, bis aller Saft ausgetreten ist. Dann spannt man über die vier Beine eines Stuhles ein fein gebrühtes Leinentuch, stellt eine große Schüssel darunter und schüttet die heißen Beeren darauf. Man läßt ihren Saft, ohne auf dem Tuch zu rühren, abfließen. Den Rückstand kann man in eine andere Schüssel zur Bereitung von Gelee zweiter Qualität auspressen oder ihn mit ¾ seines Gewichtes zu Marmelade einkochen. Den abgetropften, klaren Saft vermischt man mit dem gleichen Gewicht an Zucker, gibt das ganze in eine weite Aluminium-Kasserolle und bringt es rasch zum Kochen. Nach 5—10 Minuten Kochen gibt man einige Tropfen zur Probe auf einen Löffel; wenn der Saft nach dem Erkalten zu Gelee erstarrt, kann man auch das übrige vom Feuer nehmen und in gut mit Sodawasser gereinigte und ausgetrocknete Gläser gießen. Die Kochzeit bis zur Geleebildung läßt sich nicht genau bestimmen, sie hängt vom Reifegrad der Früchte und von diesen selbst ab. Nicht sehr reife Früchte ergeben rascher steifes Gelee als gut ausgereifte. Johannisberen und unreife Stachelbeeren liefern ebenfalls rascher und reichlicher Gelee als Erdbeeren und Brombeeren. Es gereicht aber sehr zum Vorteil des Geschmacks, wenn der Fruchtsaft nur die zur Geleebildung unbedingt erforderliche Zeit gekocht wird.

*

Dreifrucht.

Zum Ausgleich dieser Eigenschaften verwendet man gern zur Bereitung von Gelee und Marmelade auf oben genannte Art Stachelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren gemischt. Anstelle der Stachelbeeren oder mit diesen kocht man auch ausgesteinte Kirschen.

*

Gelee von Johannisbeeren, Erdbeeren oder Brombeeren.

Man kann zur Herstellung feinen klaren Gelees zur Hälfte oder zu ¼ des Gewichts Fallobst dazu verwenden. Ganz kleine Äpfel werden gewaschen, mit Schale und Kernen zerschnitten und mit soviel Wasser überdeckt weichgekocht, daß es übersteht. Dann schüttet man sie auf das ausgespannte Tuch, läßt den Saft, ohne zu rühren, abfließen, gibt die Beeren hinein und kocht sie, bis sie zerplatzen, gibt sie wie oben beschrieben auf das Tuch und verwertet den Rückstand auf die gleiche Weise. (Der Rückstand von Fallobst kann nicht mehr verwendet werden!)

Marmelade.

Der Rückstand von Gelee wird mit ¾ seines Gewichts an Zucker vermischt, einige Stunden stehen gelassen, während man den Zucker öfter etwas aufrührt. Dann kocht man die Masse auf langsamem Feuer zur gewünschten Dicke ein und füllt sie in gut gereinigte Gläser. Schmackhafter und feiner wird die Marmelade, wenn sie aus den vollen Früchten hergestellt wird. Diese werden mit ¾, ganz süße mit der Hälfte ihres Gewichts feinem Zucker lagenweise in eine Schüssel geschichtet und über Nacht in den Keller gestellt. Anderntags gibt man sie in eine weite Kasserolle auf schwaches Feuer, läßt sie langsam kochen, bis eine Probe nach dem Erkalten die gewünschte Dicke zeigt. Auch für Marmelade ist es vorteilhaft, zuerst etwas Fallobst zu kochen und die eingezuckerten Beeren mit dem abgetropften Saft des Fallobstes zu kochen.

*

Das Einmachen der grünen Erbsen.

1. Die grünen Erbsen werden in Flaschen gefüllt und mit kochendem, starkem Salzwasser, dem man einen Schuß Essig und ein wenig benzoesaures Natron hinzugegeben hat, übergossen. Nach dem Abkühlen werden die Flaschen einfach luftdicht verschlossen. Sie sind stehend aufzubewahren. Vor dem Gebrauch wässert man diese Erbsen ein wenig und kocht sie dann ohne Beigabe von Salz wie üblich.

2. Die ausgebrochenen und ganz gesunden Erbsen werden in eine Schüssel getan und unter je einen Liter Erbsen zwei gute Hände voll Kochsalz gemischt. So läßt man sie eine Nacht stehen und füllt sie am anderen Morgen mit der entstandenen Lake in Flaschen, die nur leicht verschlossen zu werden brauchen. Nach Verlauf einer Woche haben die Erbsen ausgegoren und jetzt erst dürfen die Flaschen luftdicht verschlossen werden. Man verwahre sie im kühlen Keller, am besten (auf Sand gelagert) liegend auf, doch darf man nicht unterlassen, die Flaschen von Zeit zu Zeit einmal umzuwenden.

3. Auch getrocknete grüne Erbsen sind sehr zu empfehlen. Die frischen Erbsen werden in eine Schüssel getan, eine Handvoll Salz darüber gestreut und 1 bis 2 Stunden lang stehen gelassen. Über Nacht läßt man sie auf einem Tuch recht gut abtropfen und trocknet sie jetzt bei mäßiger Wärme, bis sie vollkommen dürr geworden sind. Am besten verwahrt man diese getrockneten Erbsen in Gazebeuteln, die frei schwebend an kühlen Orten aufgehängt werden. Später werden sie vor dem Gebrauch mit kochendem Wasser abgewellt und dann wie frische Erbsen zubereitet.

M. Tr.

Thüringer Kirschtischel.

500 Gramm süße und 500 Gramm saure Kirschen, 200 Gramm Zucker, wenig Zimt, 250 Gramm Semmelscheiben, ½ Liter Milch, 2 Eier, Prise Salz, 50 Gramm Zucker, kleine Butterflöckchen.

Eine große Backpfanne wird mit Fett dick ausgestrichen und in die Pfanne die miteinander vermischten süßen und sauren Kirschen, die mit dem mit wenig Zimt gewürzten Zucker durchstreut werden, geschüttet. Die Semmelschnitten werden in der Milch geweicht, die verquirlten Eier, Salz und 50 Gramm Zucker dazugegeben und alles über die Kirschen gefüllt. Obenauf legt man kleine Butterflöckchen. Die Speise muß eine Stunde backen, sie kommt in der Backpfanne auf den Tisch.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki: Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.